Rosé, "Collection" Bouchard Aîné & Fils



Deze rosé, met zorg samengesteld door Bouchard Aîné & Fils, onderscheidt zich door zijn frisse en fruitige karakter en biedt een verfrissende en smakelijke proeverijervaring. Ideaal voor liefhebbers van toegankelijke en veelzijdige wijnen, kan hij op elk moment van de dag met plezier worden gedronken en zorgt hij voor een vleugje lichtheid en gezelligheid.

Oorsprong: De wijngaarden profiteren van een zonnig klimaat en gevarieerde bodems, typisch voor de zonnige streken van Zuid-Frankrijk. Deze diversiteit aan terroirs zorgt voor druiven die rijk zijn aan aroma's en frisheid, essentieel voor het maken van evenwichtige en elegante roséwijnen. Het label Vin de France biedt veel vrijheid bij het maken van wijnen, waardoor assemblages van druivensoorten uit verschillende regio's en jaargangen mogelijk zijn, wat een constante kwaliteit garandeert.

Druiven: 60% cinsault, 25% grenache, 15% gamay

Vinificatie: De wijnbereiding gebeurt met zorg om de fruitige aroma's en de frisheid te behouden. De druiven worden geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn en voorzichtig geperst om een helder en aromatisch sap te verkrijgen. De gisting vindt plaats bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks om de puurheid van het fruit te behouden en complexe aroma's te ontwikkelen. De rijping op fijne droesem zorgt voor rondheid en complexiteit, wat perfect de expertise van Bouchard Aîné & Fils illustreert.

Degustatie: Mooie hint van pioenroze. Fruitige neus met hints van rode bessen en citrusvruchten. Smaak: Licht zure smaak voor extra frisheid. Aangenaam zoet, gemakkelijk te drinken.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ce vin est un passe-partout, se mariant à merveille avec des salades estivales, des grillades légères ou des plats méditerranéens. Il est également délicieux à l'apéritif, accompagné de tapas, de sushis ou de fromages frais, offrant une harmonie parfaite entre la fraîcheur du vin et la légèreté des mets.